



Lower Carb & High Protein



ProteinLC

Eiweißbaustein zur Herstellung von eiweißreichen Backwaren mit reduziertem Kohlenhydratanteil

Eiweißbrot

Rezept für ca. 87 Stück

Auslobung nach Health Claims:

- High Protein
- Lower Carb
- Hoher Ballaststoffgehalt

100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	1139 kJ 272 kcal
Fett	11,9 g
Gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	17,1 g
Zucker	1,4 g
Eiweiß	21,8 g
Salz	1,5 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1280

- Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Teig:	Weizenvollkornmehl	5,000 kg
	UNIFERM Protein LC	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,590 kg
	Sonnenblumenkerne	3,100 kg
	Leinsamen	2,700 kg
	Backerbsenschrot	2,000 kg
	Sesam	0,950 kg
	UNIFERM Back-Hefe	1,190 kg
	Speisesalz	0,380 kg
	Wasser, ca.	17,900 kg

TEIG GESAMT: 43,810 kg

Dekor:	Sonnenblumenkerne	0,950 kg
	Sesam	0,475 kg
	Leinsamen	0,475 kg

DEKOR GESAMT: 1,900 kg

- Nach der Teigbereitung den Teig ohne Teigruhe zu 0,500 kg Teigstücken abwiegen und rundwirken.

- Die glatte Oberfläche der Teigstücke befeuchten und als Topping eine Mischung aus Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen wälzen.
- Die Teigstücke mit der glatten Seite nach oben zu zwei Stücken in Toastbrotformen absetzen.
- Bei knapper Gare die Teigstücke mit Schwaden schieben und kräftig ausbacken.
- Den Zug 10 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 8 + 1 Min. (tendenziell eher unterkneten)
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ohne
Teigeinwaage pro Stück:	2 x 0,500 kg (für Toastverbände 24 x 10 x 10 cm)
Gärzeit:	ca. 30 Min.
Backzeit:	ca. 55 Min.
Backtemperatur:	ca. 235 °C (= Brötchenbacktemperatur) fallend auf 195 °C
Hinweis:	Den Zug 10 Min. vor Ende der Backzeit ziehen.

*Abhängig von Teiggröße und Knetsystem, tendenziell eher unterkneten.

Das bedeutet **HIGH PROTEIN!**

Gesetzliche Anforderungen gem. Health Claims-Verordnung (VERORDNUNG (EG) Nr. 1924/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel)

Proteinquelle	Proteinanteil mindestens 12 % des Brennwertes
Hoher Proteingehalt/ High Protein	Proteinanteil mindestens 20 % des Brennwertes
Erhöhter Proteinanteil	Erhöhung des Proteinanteils um mindestens 30 % gegenüber einem vergleichbaren Produkt

Das bedeutet **LOWER CARB!**

Gesetzliche Anforderungen gem. Health Claims-Verordnung (VERORDNUNG (EG) Nr. 1924/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel)

Reduzierter Kohlenhydratanteil/ Lower Carb	Zulässig, wenn nachvollziehbar ist, dass das Produkt mindestens 30 % weniger Kohlenhydrate im Vergleich zu einem ähnlichen Lebensmittel enthält.
--	--

Eiweißbrötchen

Rezept für ca. 420 Stück

Auslobung nach Health Claims:

- High Protein
- Lower Carb



100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:	
Brennwert	1.332 kJ 318 kcal
Fett	12,3 g
Gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	31,7 g
Zucker	1,2 g
Eiweiß	17,5 g
Salz	1,5 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1281

- Aus folgenden Zutaten ein Quellstück herstellen (Stehzeit: mindestens 2 Stunden).

Quellstück:	Sonnenblumenkerne	1,400 kg
	Kürbiskerne	1,400 kg
	Sesam	0,600 kg
	Speisesalz	0,170 kg
	Wasser (70 °C), ca.	3,400 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 6,970 kg

- Aus dem Quellstück und folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Quellstück	6,970 kg
	Weizenmehl, Type 550	8,500 kg
	Roggenmehl, Type 1150	1,000 kg
	Weizenvollkornmehl	0,500 kg
	UNIFERM Protein LC	4,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,420 kg
	UNIFERM FermFresh® Dinkelsauer	0,150 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,650 kg
	Speisesalz	0,160 kg
	Wasser, ca.	8,700 kg

TEIG GESAMT: 31,550 kg

Dekor:	Sonnenblumenkerne	1,650 kg
	Sesam	0,850 kg

DEKOR GESAMT: 2,500 kg

- Den Teig ohne Teigruhe zu eckigen Brötchen aufarbeiten.
- Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und das Topping aus einer Mischung von Sonnenblumenkernen und Sesam aufbringen.
- Die Teiglinge auf Lochbleche absetzen und auf Gare stellen oder in die Gärverzögerung einbringen.
- Bei guter Gare mit Schwaden schieben.
- Den Zug 4 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinwaage pro Stück:	0,075 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backzeit:	ca. 18 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 220 °C
Hinweis:	Den Zug 4 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

UNIFERM ProteinLC

Eiweißbaustein zur Herstellung von eiweißreichen Backwaren mit reduziertem Kohlenhydratanteil

Für die Herstellung von Gebäcken mit reduziertem Kohlenhydratanteil und einem Plus an Eiweiß ist UNIFERM ProteinLC die perfekte Basis. So aktivieren Sie Ihren Verkauf mit der ganzen ProteinPower. Lebensmittel mit einem Plus an Eiweiß sind bei den Verbrauchern beliebt und wachsen weiterhin. Sie erzielten in den vergangenen Jahren ein deutliches Umsatzplus¹. Eiweißreiche Produkte sprechen nicht nur gesundheits- und fitnessorientierte Verbraucher an, sondern auch die breite Masse".

UNIFERM ProteinLC ist der ideale Baustein zur Herstellung von eiweißreichen Backwaren mit weniger Kohlenhydraten - ganz individuell vom Brot bis zum Kleingebäck.

Zugabe-Empfehlung: Individuell je nach Gebäck

¹ Quelle: <https://www.bzfe.de/inhalt/proteintrend-bei-lebensmitteln-32492.htm>



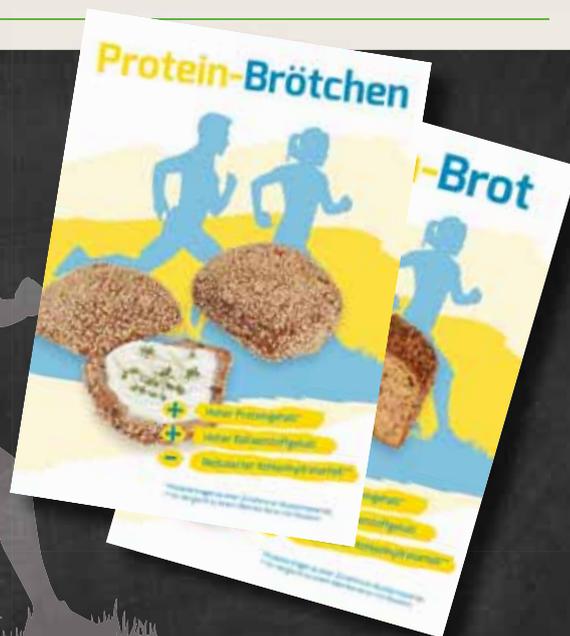
- Eiweißbaustein – enthält keine Sojabestandteile
- Auslobung High Protein und Lower Carb – nach Health Claims-Verordnung möglich
- Clean Label – ausschließlich natürliche Zutaten
- Geringe Anwendung – mit nur ca. 40 % in Trockenbestandteile
- Vielseitige Anwendung – für Brot und Brötchen-Ideen
- Passt perfekt in viele alternative Ernährungskonzepte – entsprechend den aktuellen Verbrauchererwartungen
- Gehaltvolle, gebäcktypische Krume – für Gebäcke mit vollem Geschmack

Attraktive Umsätze mit aktiver Werbung!

Die Plakatvorlagen können Sie kostenlos downloaden.



Gerne unterstützen wir Sie individuell bei der Gestaltung Ihrer Werbemittel. Ihr/e UNIFERM Fachverkäufer/in berät gern.



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de